

Gotas de Bizcocho

Meal Components: Grains

Breads, A-09A

| Ingredients | 25 Porciones | | 50 Porciones | | Directions |
|------------------------------------|--------------|------------------------|--------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| Harina integral/mezcla fortificada | 1 lb 8 oz | 1 Cuarto gl 1 1/2 tzas | 3 lb | 2 Cuartos gl 3 tzas | <ol style="list-style-type: none"> Mezcle la harina, leche en polvo, polvo de hornear y sal en una batidora por 1 minuto a velocidad baja. Agregue la margarina sin grasa trans y mezcle en los ingredientes secos por 2 minutos en velocidad baja. La mezcla estará grumosa. Agregue el agua y mezcle en baja velocidad por 30 segundos. Raspe los costados del tazón hacia abajo. Mezcle a velocidad baja por 30 segundos hasta |
| Leche en polvo | | 1/2 tza 2 Cdas | 3 oz | 1 1/4 tza | |
| Polvo de hornear | | 3 Cdas 1 1/2 cda | | 1/4 tza 3 Cdas | |
| Sal | | 1 1/2 cda | | 1 Cda | |
| Margarina sin grasas trans | 5 3/4 oz | 3/4 tza 2 Cdas | 11 1/2 oz | 1 3/4 tzas | |
| Agua, fría | | 2 1/4 tzas 2 Cdas | | 1 Cuarto gl 3/4 tza | |

5. Distribuya la masa con la cuchara servidora No. 20 (3 1/3 cucharadas). Coloque los bizcochos en líneas 5 a lo largo y 5 a lo ancho en cada media-bandeja para hornear (13"x18"x 1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol.
6. Hornee hasta estén dorados. En horno convencional 450°F por 12-14 minutos. En horno de convección 400° F por 8-10 minutos.
7. La porción es 1 bizcocho.
8. No es necesario el Punto Crítico de Control.

Notas

Para paso 5, use 2 bandejas para 50 porciones.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio 2014. La estandarización está en progreso.

El ingrediente de grano en esta receta debe cumplir con los criterios de granos del Servicio de Alimentos y Nutrición.

| Serving | Yield | Volume |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 bizcocho equivale a 1 ¼ rebanada de pan. | 25 Porciones: 3 lb 2 oz (masa) | 25 Porciones: 1 cuarto gl 1 taza (masa) 25 bizcochos |
| | 50 Porciones: 6 lb 4 oz (masa) | 50 Porciones: 2 cuartos gl 2 tazas (masa) 50 bizcochos |

| Nutrients Per Serving | | | | | |
|-----------------------|---------|----------------|--------|-----------------|---------|
| Calorías | 164 | Grasa saturada | 1.68 g | Hierro | 1.49 mg |
| Proteínas | 3.41 g | Colesterol | | Calcio | 168 mg |
| Carbohydrate | 22.12 g | Vitamina A | 40 IU | Sodio | 302 mg |
| Grasa total | 6.8 g | Vitamina C | 0.1 mg | Fibra dietetica | 0.7 g |